SB 325

900003

ITALIANO
Traduzione
delle istruzioni per l'uso originali

Prima di iniziare a utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente le manuale di utilizzo e conservarle in un luogo sicuro!

1. Informazioni generali 56
1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo 56
1.2 Spiegazione dei simboli 56
1.3 Responsabilità del produttore e garanzia 57
1.4 Difesa dei diritti d'autore 57
1.5 Dichiarazione di conformità 57

2. Sicurezza 58
2.1 Informazioni generali 58
2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio 58
2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso 59

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio 60
3.1 Controllo della fornitura 60
3.2 Imballaggio 60
3.3 Stoccaggio 60

4. Parametri tecnici 61
4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto 61
4.2 Dati tecnici 62

5. Installazione e utilizzo 63
5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 63
5.2 Montaggio 64
5.3 Posizionamento e collegamento 64
5.4 Utilizzo 65
5.5 Proposte per la presentazione 68

6. Pulizia e manutenzione 69
6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza 69
6.2 Pulizia 69
6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione 70

7. Possibili guasti 71

8. Smaltimento 72

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

1. Informazioni generali

1.1 Informazioni riguardanti il manuale di utilizzo

Il presente manuale di utilizzo contiene la descrizione dell'installazione dell'apparecchiatura, il suo funzionamento e la manutenzione, ed è una fonte importante di informazioni e consigli.

Per usare correttamente e in piena sicurezza l'apparecchiatura è necessario conoscere e rispettare tutte le indicazioni sulla sicurezza e sul funzionamento in esso contenute. Inoltre vanno rispettate le norme locali riguardanti la prevenzione degli incidenti e i principi di igiene e sicurezza sul lavoro.

Il manuale di utilizzo è parte integrante dell'apparecchiatura, e va conservato nei pressi dell'-apparecchiatura, affinché le persone che installano l'apparecchiatura, che effettuano lavori di manutenzione, che utilizzano e puliscono l'apparecchiatura, possano avervi accesso.

1.2 Spiegazione dei simboli

Le indicazioni importanti riguardanti la sicurezza e questioni tecniche, sono state evidenziate nel presente manuale con opportuni simboli. Tali indicazioni vanno assolutamente rispettate, per evitare eventuali incidenti, con danni per la salute delle persone e danni per le cose.

ATTENZIONE!

Questo simbolo indica un pericolo che può provocare lesioni corporee. Vanno rispettate assolutamente e scrupolosamente le presenti indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro, e nelle situazioni opportune va fatta particolarmente attenzione.

PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

Questo simbolo informa del pericolo legato alla presenza di corrente elettrica. Ignorare le indicazioni riguardanti la sicurezza espone al rischio di lesioni corporee o al rischio di perdere la vita.

AVVERTENZA!

Con questo simbolo sono state evidenziate le indicazioni che se ignorate possono condurre a danneggiamento dell'apparecchiatura, funzionamento scorretto e guasti.

INDICAZIONE!

Questo simbolo indica consigli e informazioni essenziali per un uso efficace e senza problemi dell'apparecchiatura.

ATTENZIONE! Superficie rovente!

Il simbolo segnala la presenza di una superficie rovente durante il funzionamento dell'apparecchio. Il mancato rispetto dell'avvertenza può essere causa di ustioni!

1.3 Responsabilità del produttore e garanzia

Tutte le informazioni contenute nel presente manuale sono state raccolte rispettando le norme in vigore, lo stato attuale delle conoscenze di progettazione e costruzione, le nostre conoscenze e la nostra esperienza pluriennale.
Anche le traduzioni del presente manuale sono state realizzate nel modo il più corretto possibile. Non ci assumiamo tuttavia la responsabilità per eventuali errori di traduzione. La versione che fa fede è il manuale di utilizzo allegato in lingua tedesca.
Nel caso di ordine di modelli speciali o con opzioni supplementari, o nel caso di applicazione degli ultimi risultati del progresso tecnico, l'apparecchiatura fornita può essere difforme dalle descrizioni e dai disegni contenuti nel presente manuale di utilizzo.

INDICAZIONE!
Prima di iniziare qualsiasi operazione legata all'apparecchiatura, ed in particolar modo al suo avviamento, leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso!

Il fabbricante **non sarà ritenuto responsabile** di danni e malfunzionamenti dovuti a:

- mancato rispetto delle indicazioni relative all'uso ed alla pulizia;
- utilizzo non conforme alla destinazione;
- modifiche apportate dall'utente;
- utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati;

Ci riserviamo il diritto di introdurre delle modifiche tecniche nel prodotto, al fine di migliorare le caratteristiche funzionali dell'apparecchiatura e di migliorarla.

1.4 Difesa dei diritti d'autore

Il presente manuale di utilizzo e i testi, i disegni, le foto e gli altri elementi in esso contenuto sono soggetti alle leggi di difesa dei diritti d'autore. E' vietato riprodurre il contenuto del manuale di utilizzo in qualunque forma e in qualunque modo (anche parzialmente) ed è vietato l'utilizzo e/o la trasmissione del suo contenuto a terze persone senza l'assenso scritto del produttore. La violazione di quanto sopra produrrà l'obbligo del pagamento di un risarcimento. Ci riserviamo il diritto di rivendicare ulteriori risarcimenti.

INDICAZIONE!
I dati, i testi, i disegni, le foto e le descrizioni contenute nel presente manuale sono soggette alle leggi di difesa del diritto d'autore, e alle norme di protezione della proprietà industriale. Ogni utilizzo non permesso verrà punito.

1.5 Dichiarazione di conformità

L'apparecchiatura rispetta le norme ed indicazioni dell'Unione Europea attualmente in vigore. Confermiamo quanto sopra nella Dichiarazione di Conformità CE.
In caso di necessità Vi inviamo volentieri l'opportuna Dichiarazione di Conformità.

2. Sicurezza

Il presente capitolo contiene un compendio delle informazioni riguardanti tutti gli aspetti essenziali legati alla sicurezza.

Inoltre i singoli capitoli contengono indicazioni concrete (indicate con i simboli) riguardanti la sicurezza, al fine di prevenire l'insorgenza di rischi. Vanno anche rispettate le informazioni dei pittogrammi, delle targhette e delle scritte poste sull'apparecchiatura, avendo cura che siano leggibili.

Il rispetto di tutte le indicazioni riguardanti la sicurezza garantisce un'ottima protezione e un funzionamento dell'apparecchiatura in piena sicurezza e senza problemi.

2.1 Informazioni generali

L'apparecchiatura è stata realizzata secondo lo stato dell'arte nel settore della tecnologia. Tuttavia l'apparecchiatura può essere fonte di rischi, se viene usata in modo scorretto o non conforme con la sua destinazione d'uso.

La conoscenza del contenuto del manuale di utilizzo è una delle condizioni necessarie per evitare pericoli ed errori, ed allo stesso tempo permette di utilizzare l'apparecchiatura in piena sicurezza ed affidabilità. Senza il consenso espresso del produttore, è vietato realizzare qualsiasi variazione o modifica dell'apparecchiatura, per evitare eventuali pericoli e per assicurare il funzionamento ottimale.

L'apparecchiatura può essere utilizzata solamente quando non vi siano riserve circa il suo stato tecnico, il che permette di lavorare in sicurezza.

2.2 Indicazioni circa la sicurezza e l'utilizzo dell'apparecchio

I dati riguardanti la sicurezza nel lavoro fanno riferimento alle direttive dell'Unione Europea vigenti al momento della produzione dell'apparecchiatura.

Se l'apparecchiatura viene utilizzata in condizioni industriali, durante l'intero periodo di utilizzo l'utente è tenuto a controllare la conformità dei mezzi di sicurezza prescritti con l'attuale stato giuridico in questo settore, e a rispettare le nuove norme. Nel caso di utilizzo dell'apparecchiatura fuori dell'Unione Europea, vanno rispettati i requisiti locali di igiene e sicurezza sul lavoro in vigore nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

Oltre alle indicazioni di igiene e sicurezza sul lavoro contenute nel presente manuale, vanno anche rispettate le norme di igiene e sicurezza sul lavoro e riguardanti la difesa dell'ambiente, specifiche e vigenti nel luogo di utilizzo dell'apparecchiatura.

! AVVERTENZA!

- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata da **bambini di età superiore a 8 anni**, nonché da persone con capacità motorie, sensoriali e intellettuali limitate. L'oggetto potrà essere usato anche da individui non esperti e privi di conoscenze particolare, a condizione che siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata, siano state istruite relativamente all'utilizzo sicuro dell'apparecchiatura ed abbiano compreso i possibili rischi.

- **I bambini** non potranno giocare con l'apparecchiatura.
- Le operazioni di pulizia e **manutenzione non potranno** essere realizzate da **bambini**, sempre che non abbiano compiuto 8 anni e non siano sotto la supervisione di una persona adeguatamente preparata.
- **I bambini di età inferiore a 8 anni** non potranno soggiornare nelle vicinanze dell'apparecchiatura e del cavo di collegamento.
- Siete pregati di rispettare le presenti manuale di utilizzo. Qualora l'apparecchiatura sia trasmessa a terze persone, sarà necessario conferirgli anche le presenti manuale di utilizzo.
- Tutte le persone che utilizzeranno l'apparecchiatura dovranno prendere in considerazione le raccomandazioni e le indicazioni contenute nelle presenti manuale di utilizzo.
- L'apparecchiatura potrà essere utilizzata unicamente in ambienti chiusi.

2.3 Utilizzo secondo la destinazione d'uso

L'apparecchiatura funziona in piena sicurezza solamente quando è utilizzata secondo la sua destinazione d'uso.

Ogni ingerenza nell'apparecchiatura, nel suo montaggio e ogni lavoro di manutenzione devono essere realizzati da un'assistenza tecnica qualificata.

L'apparecchiatura non prevede la possibilità di funzionamento con un timer esterno o un comando a distanza.

L'apparecchiatura è destinata all'uso in ambiente domestico o in contesti simili, quali ad esempio:

→ nelle cucine per il personale all'interno di negozi, uffici o in altri luoghi adibiti alla prestazione di servizi;

→ in immobili situati fuori dai centri urbani,

→ dai clienti che soggiornano in alberghi, motel ed altri alloggi simili,

→ nei locali Bed & Breakfast.

La **fontana di cioccolato** è destinata **unicamente** a **servire cioccolato fuso**.

AVVERTENZA!

L'utilizzo dell'apparecchiatura per scopi diversi dalla sua normale destinazione d'uso è vietato, ed è considerato un utilizzo non conforme con la destinazione d'uso.
Si esclude qualsiasi richiesta di risarcimento verso il produttore e/o i suoi rappresentanti, per danni insorti in conseguenza di un utilizzo dell'apparecchiatura non conforme con la destinazione d'uso.
La responsabilità per i danni insorti durante l'utilizzo dell'apparecchiatura in modo non conforme con la sua destinazione d'uso è esclusivamente a carico dell'utilizzatore.

3. Trasporto, imballaggio e stoccaggio

3.1 Controllo della fornitura

Alla ricezione della fornitura va immediatamente controllato che l'apparecchiatura sia completa e che non sia stata danneggiata durante il trasporto. Nel caso si rilevino danneggiamenti visibili dovuti al trasporto, va rifiutata l'accettazione dell'apparecchiatura, o va eseguita un'accettazione condizionale.

L'ambito dei danneggiamenti va riportato sui documenti di trasporto/lettera di trasporto dello spedizioniere. Successivamente va fatto il reclamo.

I danni non visibili vanno comunicati immediatamente dopo la loro rilevazione, in quando le richieste di risarcimento possono essere presentate solo entro i termini di reclamo in vigore.

3.2 Imballaggio

Vi preghiamo di non gettare l'imballaggio dell'apparecchiatura. Può essere necessario per conservare l'apparecchiatura, durante un trasloco o durante l'invio dell'apparecchiatura al nostro punto di assistenza nel caso si presenti un'eventuale danneggiamento. Prima di avviare l'apparecchiatura è necessario eliminare completamente da essa ogni materiale di imballaggio interno ed esterno.

INDICAZIONE!

Nello smaltimento dell'imballaggio vanno rispettate le norme in vigore in un dato paese. I materiali di imballaggio riciclabili vanno riciclati.

Vi preghiamo di controllare che l'apparecchiatura e gli accessori siano completi.
Se mancasse una qualsiasi parte, Vi preghiamo di contattare il nostro Reparto Servizio Clienti.

3.3 Stoccaggio

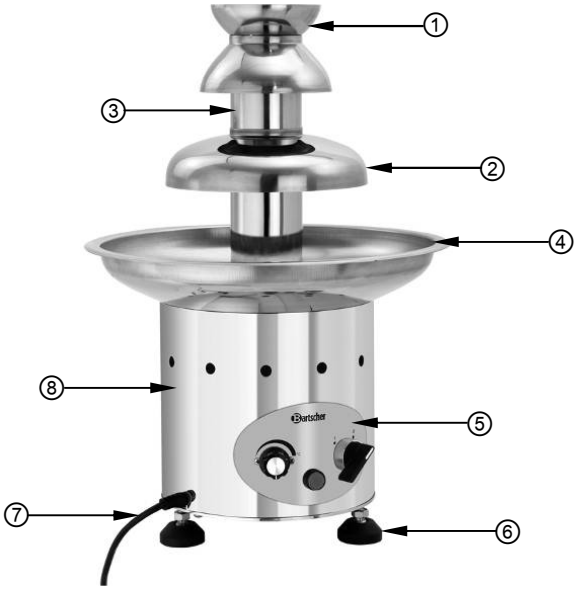
L'imballaggio va mantenuto chiuso fino al momento dell'installazione dell'apparecchiatura, e durante la conservazione vanno rispettate le marcature riguardanti il modo di posa ed immagazzinamento dell'imballaggio.

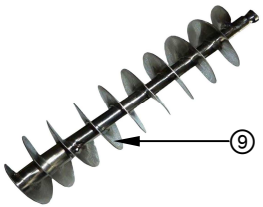
L'imballaggio dell'apparecchiatura va sempre conservato secondo le seguenti condizioni:

- non immagazzinare all'aperto,
- conservare in un ambiente asciutto, proteggendo dalla polvere,
- non esporre all'azione di mezzi aggressivi,
- proteggere dall'azione dei raggi solari,
- evitare gli urti,
- nel caso di immagazzinamento per un tempo prolungato (oltre i tre mesi), controllare regolarmente lo stato di tutte le parti e dell'imballaggio, in caso di necessità rinfrescare e rinnovare l'apparecchiatura.

4. Parametri tecnici

4.1 Presentazione dei sottogruppi dell'impianto





① Lamiera superiore della cascata con corona

② Lamiera centrale della cascata

③ Torre

④ Ciotola

⑤ Pannello di comando

⑥ Piedini (3)

⑦ Cavo di alimentazione

⑧ Blocco motore

⑨ Coclea

Elememenți di comando

⑩ Manopola del regolatore della temperatura

⑪ Commutatore delle funzioni

⑫ Spia di funzionamento

4.2 Dati tecnici

Nome	**Fontana di cioccolato SB 325**
N. art.:	**900003**
Materiale dell'involucro:	acciaio inox
Regolazione della temperatura:	continua, fino a 60 ℃
Capacità:	2,5 kg di cioccolato
Valori di allacciamento:	340 W / 230 V 50 Hz
Dimensioni:	Ø 330 mm, A 480 mm
Peso:	7,5 kg

Si riserva il diritto a introdurre cambiamenti tecnici!

5. Installazione e utilizzo
5.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!

L'apparecchio può essere collegato soltanto a prese singole con perno di sicurezza, correttamente installate.

Il cavo di alimentazione non dovrà essere staccato tirando il filo.

- Evitare il contatto del cavo di alimentazione con fonti di calore e spigoli taglienti. Il cavo di alimentazione non dovrà pendere dal tavolo o da un altro piano di lavoro. Fare attenzione, affinché nessuno pesti il cavo o si inciampi su di esso.
- Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato, attorcigliato, deve essere sempre completamente disteso.
- Non appoggiare mai l'apparecchio o alcun oggetto sul cavo di alimentazione.
- Il cavo di alimentazione non va deposto sulla moquette o su altri materiali termoisolanti. Il cavo di alimentazione non va coperto. Il cavo di alimentazione va tenuto lontano dalla zona di lavoro e non va immerso in acqua.
- L'apparecchiatura non va utilizzata se è non funzionante, o danneggiata o se è caduta a terra.
- Non vanno utilizzati accessori o parti di ricambio diversi da quelli consigliati dal produttore. Questo può portare a situazioni pericolose per l'utilizzatore, l'apparecchiatura può danneggiarsi, o provocare danni alla salute e rischio per la vita delle persone, ed inoltre questo provoca la perdita della garanzia.
- Non muovere né rovesciare l'elettrodomestico durante il suo funzionamento.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchiatura, non lasciarla **mai** senza supervisione.

ATTENZIONE! Rischio di lesioni!

Non toccare mai la coclea e le altre parti mobili dell'apparecchiatura durante il suo funzionamento.

Non spostare l'apparecchiatura, qualora al suo interno vi sia cioccolata calda e liquida.

ATTENZIONE! Superficie calda!

Durante il funzionamento dell'apparecchiatura, alcuni elementi si possono scaldare notevolmente. Pericolo di ustione!

Prima di pulire o di spostare l'apparecchiatura, staccare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchiatura.

5.2 Montaggio

Preparazione dell'apparecchiatura

- Estrarre l'apparecchiatura dalla confezione ed eliminare completamente il materiale di imballaggio.
- Lavare con acqua calda e detergente delicato le parti estraibili dell'apparecchiatura (coclea, torre, lamiere della cascata). Sciacquarle con acqua pulita ed asciugarle accuratamente.
- Lavara la ciotola con acqua calda e detergente delicato, sciacquarla con acqua ed asciugarla con un panno morbido.
- Strofinare con un panno morbido ed umido il blocco motore ed il cavo di alimentazione. Prima di collegare l'apparecchiatura alla rete elettrica, la spina dovrà essere completamente asciutta.

Montaggio dell'apparecchiatura

- Montare la coclea sul blocco motore.
- Successivamente, montare la torre sulla coclea e fissarla sull'alloggiamento mediante gli appositi bulloni.
- Fatto ciò, montare sulla torre la lamiera centrale della cascata e la lamiera superiore con la corona.

5.3 Posizionamento e collegamento

- Posizionare l'apparecchiatura su un piano di appoggio stabile, in prossimità di una presa elettrica a parete.
- Utilizzando i dadi presenti sui piedini (3) **livellare** l'apparecchiatura (ruotandoli in senso orario andremo ad alzare i piedini, mentre ruotandoli in senso antiorario andremo ad ottenere l'effetto contrario).

- Posizionare l'apparecchiatura in un luogo sicuro, in grado di reggere il suo peso e non sensibile al calore.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura sul bordo del tavolo, in modo tale da prevenire il rischio di inclinazione o caduta.
- Non posizionare **mai** l'apparecchiatura in una zona umida o bagnata.
- L'apparecchiatura non dovrà mai essere posizionata in prossimità di fiamme libere, stufe elettriche, stufe per il riscaldamento ed altre fonti di calore.

PERICOLO! Presenza di corrente elettrica!
In caso di errori nell'installazione, l'apparecchiatura potrà provocare lesioni! Prima di installare l'apparecchiatura, verificare i parametri della rete elettrica locale con i dati tecnici dell'apparecchiatura (vedasi targhetta nominale). L'apparecchiatura potrà essere collegata solo in caso di totale conformità! Rispettare le norme di sicurezza!

- Il circuito della presa elettrica dovrà essere protetto con un salvavita da almeno 16A. Collegare solo ad una presa elettrica a parete. Si fa divieto di utilizzare diramazioni o prese multiple.
- Posizionare l'apparecchiatura in modo tale da garantire un facile accesso alla spina e da consentire la sua rapida estrazione in caso di necessità.

5.4 Utilizzo

Cioccolato adeguato

- La fontana di cioccolato è compatibile con tutti i tipi di cioccolato, a condizione che **siano privi di ingredienti solidi** (ad es. noci, **mandorle, torrone e altri elementi** che possano bloccare la coclea durante il funzionamento).
- Il cioccolato migliore è quello da copertura, poiché contiene più burro di cacao. Maggiore sarà il contenuto di burro di cacao, migliore sarà la fluidità del cioccolato.

  Il contenuto di cacao non dovrà essere troppo alto (max 60%), poiché la fluidità del cioccolato è inversamente proporzionale al contenuto di cacao.

  Prima di essere sciolto, il cioccolato dovrà essere spezzettato. Minori saranno i pezzi di cioccolato, più rapido sarà il processo di scioglimento.
- Per la fonduta e la fontana di cioccolato, il prodotto migliore è quello caratterizzato da proporzioni ideali tra burro di cacao e cacao.
- Per riempire l'apparecchiatura, usare almeno 2,5 kg di cioccolato.

Fusione del cioccolato all'interno dell'apparecchiatura

- Preparare il cioccolato e collocarlo nella ciotola.
- Collegare l'apparecchiatura ad una presa singola provvista di messa a terra. Si accenderà la spia di funzionamento rossa.
- Ruotare in senso orario la manopola del regolatore di temperatura fino a fine corsa. In questo modo andremo ad impostare il valore massimo ed a fondere il cioccolato presente all'interno della ciotola.
  Il tempo di fusione è pari a circa 60 minuti. Qualora il cioccolato non sia abbastanza fluido, aggiungere una piccola quantità di olio alimentare (ad es. olio di rafano o altro olio di semi) e mescolarlo, con l'aiuto di un cucchiaio, alla massa di cioccolato.

Regola generale: per **1 kg di cioccolato** circa **150 ml di olio alimentare**.

Sarà necessario ricordare quanto segue: La massa di cioccolato dovrà avere una consistenza fluida.

AVVERTENZA!

L'utilizzo di cioccolato senza olio alimentare o grasso può comportare il danneggiamento dell'apparecchiatura, con conseguente perdita dei diritti derivanti dalla garanzia.

Fusione preliminare del cioccolato

Per abbreviare il processo di fusione del cioccolato all'interno dell'apparecchiatura, utilizzare cioccolata precedentemente fusa. Considerare le indicazioni riportate a seguire, relative alla fusione del cioccolato.

Fusione in forno a microonde

- Spezzettare il cioccolato e porlo in una stoviglia da inserire all'interno del forno a microonde. Aggiungere una quantità adeguata di olio alimentare e mescolare.
  Prima di versare il cioccolato fuso all'interno della ciotola, collegare l'apparecchiatura ad un presa singola a parete provvista di messa a terra e riscaldarla per circa 5 minuti (impostando la temperatura più alta).

Fusione in un tegame (con olio alimentare)

- Scaldare una quantità opportuna di olio alimentare in un tegame antiaderente (non scaldare troppo intensamente!). Aggiungere il cioccolato spezzettato e fonderlo continuando a mescolare. Dovrà comparire una massa uniforme.

  Prima di versare il cioccolato fuso all'interno della ciotola, collegare l'apparecchiatura ad un presa singola a parete provvista di messa a terra e riscaldarla per circa 5 minuti (impostando la temperatura piu alta).

Fusione a bagnomaria

- Scaldare l'acqua all'interno di un tegame (non portare ad ebollizione!).
- Inserire una stoviglia adeguata (ciotola, tegame) nell'acqua calda, facendo in modo che non tocchi il fondo.
- Porre il cioccolato spezzettato nella ciotola (tegame). In questo caso, il cioccolato non dovrà entrare a contatto con l'acqua.
- Quando il cioccolato sarà completamente fuso, aggiungere la quantità di olio alimentare richiesta e mescolare con un cucchiaio.

  Prima di versare il cioccolato fuso all'interno della ciotola, collegare l'apparecchiatura ad un presa singola a parete provvista di messa a terra e riscaldarla per circa 5 minuti (impostando la temperatura piu alta).

Attivazione della coclea – effetto fontana

INDICAZIONE!

L'apparecchiatura sarà pronta a funzionare al termine delle operazioni di impostazione e riscaldamento, quando il cioccolato all'interno della ciotola sarà completamente fusa,

- Per attivare la coclea, portare il commutatore delle funzioni in posizione **"I"**.
- La miscela di cioccolato sarà aspirata all'interno della torre. Da qui, fuoriuscirà dalla sua estremità superiore attraverso la corona.

INDICAZIONE!

Quando la miscela sarà adeguatamente preparata, la torre sarà completamente coperta da un flusso uniforme di cioccolato fuso. Durante il funzionamento potremo aggiungere cioccolato fuso in qualsiasi istante.

AVVERTENZA!

A motore in funzione, non aggiungere pezzi di cioccolato solido, poiché esiste il rischio di bloccare la coclea e di provocare un danneggiamento dell'apparecchiatura.

Distribuzione del cioccolato

- I pezzi di prodotto su cui andrà distribuito il cioccolato dovranno essere infilzati su bastoncini o su una forchetta per fonduta e dovranno essere esposti al flusso di cioccolato fuso.

INDICAZIONE!

Sarà possibile evitare malfunzionamenti o il blocco del flusso, qualora:

→ si prevenga la caduta di pezzi di prodotto nella massa di cioccolato

→ non vengano aggiunti liquidi freschi o freddi al cioccolato.

AVVERTENZA!

Qualora pezzi di prodotto cadano all'interno della massa di cioccolato, eliminarli tempestivamente con una forchetta o un cucchiaio.

Conclusione del funzionamento

- Al termine dell'utilizzo dell'apparecchiatura, il commutatore delle funzioni dovrà essere portato in posizione **"0"**. Questa operazione comporterà lo spegnimento della coclea ed il ritorno del cioccolato all'interno della ciotola.
- Ruotare la manopola del regolatore di temperatura in senso antiorario fino a fine corsa.
- Staccare l'apparecchiatura dalla presa (tirare la spina!) e lasciarla raffreddare.
- Versare il cioccolato rimasto nella ciotola all'interno di un contenitore adeguato, in modo tale che possa essere riutilizzato. In alternativa, collocare il cioccolato in un contenitore per rifiuti/sacco di plastica e gettare il tutto insieme ai rifiuti domestici.

! AVVERTENZA!
Non versare mai il cioccolato nella rete fognaria. Pericolo di intasamento!

5.5 Proposte per la presentazione

- Solitamente, insieme al cioccolato al latte vengono serviti frutti leggermente acidi, mentre il cioccolato fondente viene abbinato a frutti dolci.
- Per chi desidera servire il prodotto con frutta proponiamo:
  - mele, albicocche, banane, fragole, ciliegie, kiwi, noci di cocco, mango, meloni, pesche, uva ecc.
- Alcuni tipi di torta sono particolarmente adatti ad essere ricoperti di cioccolato. I prodotti da forno più adatti sono:
  - biscotti, pane croccante, lingue di gatto, wafer, fette biscottate ecc.
- Per perfezionare i prodotti a base di cioccolato, potremo utilizzare diverse glasse o coperture. Consigliamo di usare:
  - guarnizione friabile colorata,
  - pistacchi sminuzzati,
  - bucce di arancia o limone grattugiate,
  - fiocchi di cocco,
  - massa di torrone,
  - scaglie di mandorle ecc.
- La copertura di cioccolato potrà essere arricchita con ingredienti diversi. Gli ingredienti fluidi dovranno essere aggiunti prima della fusione. Non aggiungere **mai** liquidi freddi alla cioccolata calda.

  Gli ingredienti liquidi migliori sono:
  - liquore cremoso (ad es. Batida de Coco, Baileys, liquore all'uovo Kahula),
  - liquori (ad es. Amaretto, Creme de Cacao (Bols) o Gran Marnier),
  - brandy (ad es. al lampone, maraschino o grappa alle noci).

- Alcune persone preferiscono che la frutta sia coperta da una massa morbida, mentre altre apprezzano una copertura croccante. Per questo, i Vostri ospiti potranno scegliere tra due opzioni:
  - Per ottenere dessert a base di cioccolato croccante, servire la frutta su piatti freddi. Per mantenere la frutta fredda più a lungo, potremo collocare i piatti su una terrina riempita di cubetti di ghiaccio.
  - Per avere una copertura più morbida, consigliamo di assaporare la frutta appena ricoperta.

6. Pulizia e manutenzione

6.1 Indicazioni riguardanti la sicurezza

- Prima della pulizia dell'apparecchiatura o di iniziare lavoro di riparazione, l'apparecchiatura va scollegata dalla fonte di alimentazione (estrarre la spina dalla presa) e bisogna attendere il suo raffreddamento.
- E' vietato utilizzare detergenti aggressivi, e va fatto attenzione che l'acqua non entri all'interno dell'apparecchiatura.
- Per evitare folgorazioni elettriche, non immergere **mai** l'apparecchiatura, il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua o in altro liquido.

AVVERTENZA!

L'apparecchiatura non è progettata per essere pulita sotto un getto d'acqua. Quindi non va usato un getto d'acqua sotto pressione per pulire l'apparecchiatura!

6.2 Pulizia

- Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
- Spegnere il motore con il commutatore delle funzioni (portare in posizione **"0"**). Il cioccolato colerà nella ciotola.
- Per spegnere il riscaldamento, ruotare la manopola del regolatore di temperatura in senso antiorario fino a fine corsa. Staccare l'apparecchiatura dalla rete elettrica (tirare la presa!). ed attendere che la vetrina si raffreddi prima di iniziare le operazioni di pulizia.
- Utilizzando un raschietto in plastica, rimuovere la massima quantità possibile di cioccolata dalle lamiere della cascata.
- Togliere le **lamiere** dalla torre, staccare la **torre** dalla ciotola ruotandola in senso antiorario. Fatto ciò, staccare la coclea dal motore.
  Lasciare in acqua calda e detergente delicato gli elementi smontati.
  Successivamente, lavarli con una spugna o una spazzolina, sciacquarli con acqua pulita ed asciugarli con un panno morbido.

INDICAZIONE!

La lamiere della cascata potranno essere lavate in lavastoviglie.

- Versare il cioccolato rimasto nella ciotola all'interno di un contenitore adeguato, in modo tale che possa essere riutilizzato. In alternativa, collocare il cioccolato in un contenitore per rifiuti/sacco di plastica e gettare il tutto insieme ai rifiuti domestici.
- Per lavare la ciotola, versare acqua calda al suo interno (o scaldare l'acqua presente all'interno) ed aggiungere un detergente delicato. Dopo che i resti di cioccolato si saranno umidificati e staccati, lavare la ciotola con una spugna o una spazzolina. Una volta vuotata la ciotola, strofinarla con un panno morbido. Sciacquare accuratamente con acqua pulita, in modo tale da eliminare completamente i resti di detergente. Asciguare la ciotola con un panno morbido.
- Strofinare il blocco motore con un panno morbido ed umido.

AVVERTENZA!

Non immergere mai il blocco motore in acqua e non metterlo in lavastoviglie!

- Per la pulizia, non usare **mai** detergenti **a grana grossa o abrasivi** (esiste il rischio di graffiare l'apparecchiatura).
- Asciugare e lucidare gli elementi lavati, utilizzando un panno morbido e asciutto.

6.3 Avvertenze di sicurezza per la manutenzione

- Controllare periodicamente lo stato di usura del cavo di alimentazione. Non usare mai l'apparecchio con il cavo danneggiato. Qualora il cavo fosse danneggiato farlo cambiare dal servizio di assistenza o da un elettricista qualificato, al fine di evitare pericoli.
- Per l'applicazione della garanzia o guasti rivolgersi personalmente al vostro venditore. Fare prima attenzione alle avvertenze relative alla risoluzione di guasti presenti al paragrafo 7.
- I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali. **Non cercare mai di riparare da soli il dispositivo!**

7. Possibili guasti

MALFUNZIONAMENTO	POSSIBILI CAUSE	ELIMINAZIONE
L'apparecchiatura non scalda	Spina non inserita nella presa	Inserire la spina nella presa elettrica
	Temperatura non impostata	Posizionare la manopola del regolatore di temperatura nella posizione desiderata
	Regolatore di temperatura danneggiato	Contattare il venditore
	Termostato danneggiato	Contattare il venditore
Il motore dell'apparecchiatura non funziona	Commutatore delle funzioni in posizione **"0"**	Collocare il commutatore delle funzioni in posizione **"I"**
	Commutatore delle funzioni danneggiato	Contattare il venditore.
L'apparecchiatura è collegata alla corrente ma la spia rossa di funzionamento non si accende	Cavo di alimentazione danneggiato	Controllare il cavo di alimentazione e l'alimentazione elettrica
	È scattato il salvavita	Controllare l'alimentazione elettrica
Il cioccolato gocciola, ha un deflusso disuniforme e non crea l'effetto fontana	Il cioccolato è troppo denso	Diluire con olio alimentare
	Valore di temperatura impostato molto basso	Impostare la temperatura più alta
	Apparecchiatura non livellata	Livellare l'apparecchiatura Vedi punto **5.3 "Posiziona-mento e collegamento"**
Il flusso di cioccolato continua ad essere interrotto	All'interno della massa vi sono pezzi dei prodotti ricoperti	Eliminare i pezzi di prodotto. Solitamente si trovano nella ciotola, in prossimità della fessura aspirante della torre
Dopo aver aggiunto il cioccolato/gli altri ingredienti il flusso si è interrotto	Temperatura del cioccolato o degli ingredienti troppo bassa	Aggiungere solo cioccolato ed ingredienti caldi

8. Smaltimento

Apparecchiature usate

Al termine del periodo di utilizzo, le apparecchiature usate vanno smaltite, secondo le norme in vigore nel dato paese. Consigliamo di contattare ditte specializzate o le strutture delle autorità locali responsabili dello smaltimento dei rifiuti.

ATTENZIONE!

Per evitare un eventuale utilizzo non autorizzato e i rischi ad esso connessi, prima di smaltire l'apparecchiatura bisogna assicurarsi che non sia possibile riattivarla. A tal fine va sconnessa l'apparecchiatura dall'alimentazione e va tagliato il cavo di alimentazione.

INDICAZIONE!

Durante lo smaltimento dell'apparecchiatura, vanno rispettate le opportune norme statali o regionali.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Germania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120